

Samstag, 12. Juli 2025
Retro- Menue

Schinkenröllchen
Spargel
Krabbencocktail
Waldorfsalat

Indische Currysuppe
Ananas
Hähnchenbrust

Salate der Jahreszeit vom Buffet

Land und Flur
„Schwabenpfännle“

Schweinemedallions im Speckmantel,
Grillwürstle,
geröstete Maultäschle
Pilze in Kräuterrahm
Schwäbische Spätzle

...oder...

Fluss und Meer

Lachsforelle „Müllerin“

Fischzucht Link/ Heimertingen
Braune Butter, Petersilie, Zitrone
Blattspinat
Schloßkartoffel

...oder...

Fleischloser Genuss

„Miiraacoli ist fertig“

Maccheroni rigate
Tomate, Basilikum, Kapern, Oliven

Bananen Split

Vanille, Bananen, Schokolade
...oder...
Käseauswahl



Unsere Weinempfehlung:

RHEINHESSEN

2019 **SPÄTBURGUNDER Gau-Odernheim unfiltriert Q.b.A. trocken**
Sortentypische Frucht von Sauerkirschen und Brombeeren
Angenehme Würze mit leicht rauchigem Ton
Elegant, mineralisch mit Tiefgang. Unfiltriert abgefüllt!
WG Becker-Landgraf, Gau-Odernheim
0,75 Fl. € 32,00

BADEN-KAISERSTUHL

2023 **WEISSER BURGUNDER Achkarren VDP.Ortswein, trocken**
Im Duft zarte gelbfruchtige und florale Noten
Am Gaumen schmelzig, feinwürzig und elegant
Weingut Josef Michel, Achkarren
0,75 Fl. € 32,00

*Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern die Dokumentationsliste,
auf der alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene
detailliert aufgeschlüsselt sind.*

Name: _____ Zimmer Nr. _____

Bitte treffen Sie Ihre Menüwahl vormittags:

<i>Land und Flur</i>	<i>Fluss und Meer</i>	<i>Fleischloser Genuss</i>
Kinderessen:		